notice FR_565 6/11/06 21:19 Page 1

White Brown
ELECTROMENAGER

FRITEUSE CUVE AMOVIBLE

Removable tank electric Deep Fryer

FR 565 Chip's

MODE D'EMPLOI
USER MANUAL

WEB

FRANÇAIS

WHITE & BROWN *vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance. Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité. Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.*

CONSIGNES DE SECURITE

Dans toute utilisation d'appareils électriques, des précautions de base sont à respecter.
Lire attentivement cette notice avant la première utilisation de l'appareil.

- Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celui de votre installation électrique. Si ce n'est pas le cas, adressez-vous au revendeur et ne branchez pas l'appareil.
- Si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par une station service agréée.
- Utiliser un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Ne jamais tenter de faire fonctionner la friteuse sans matière grasse.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes irresponsables.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Respecter les niveaux minimum et maximum de remplissage pour la matière grasse.
- Ne pas surcharger le panier à friture notamment avec des surgelés pour éviter les risques de débordement.
- Lors de la mise en service, il se produit des températures élevées qui peuvent occasionner des brûlures.
- Ne pas toucher les parois métalliques de la friteuse. Ne pas placer la main au-dessus du capot du compartiment filtre lorsque la friteuse est en fonctionnement : la vapeur qui s'échappe est très chaude.
- Débrancher l'appareil s'il présente des anomalies de fonctionnement, après utilisation ou avant chaque nettoyage ou entretien.
- Ne jamais déplacer la friteuse couvercle ouvert et lorsque la matière grasse est encore très chaude. Tenir la friteuse par les zones de préhension.
- La matière grasse doit être filtrée régulièrement. Les particules qui se détachent des aliments ont tendance à brûler et entraînent une altération plus rapide du corps gras, et à la longue des risques d'inflammation.
- Renouveler la matière grasse dès que cette dernière s'opacifie ou à chaque fois que vous changez de type d'aliments (exemple : poisson / frites). Il est souhaitable de renouveler votre huile toutes les 7 ou 8 utilisations pour conserver le goût des aliments.
- S'il arrivait que la matière grasse s'enflamme, rabattre le couvercle pour étouffer le feu.
- Ne jamais tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau !
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau !

• Ne jamais utiliser l'appareil:
- Si celui-ci ou son cordon est défectueux
- Si le cordon doit être remplacé
- Si l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.

Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé à une station service agréée pour effectuer toute réparation utile.

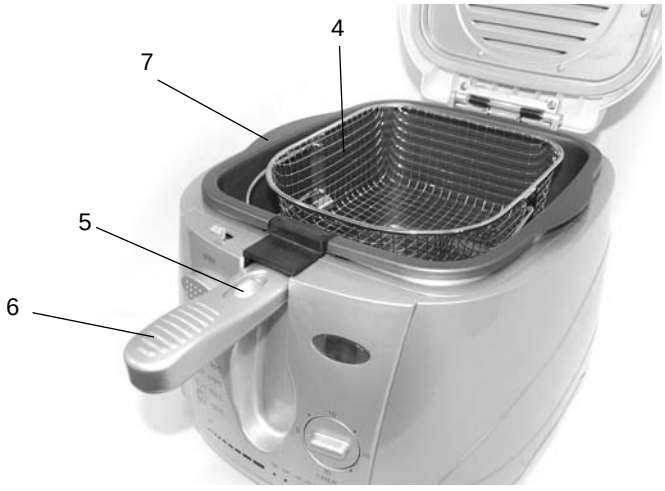
• Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité ni la garantie du constructeur.

LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.

CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

DESCRIPTION

1. Filtre anti-odeurs
2. Couvercle
3. Hublot pour cuisson
4. Panier à frites amovible
5. Bouton de déverrouillage pour retirer la poignée
6. Poignée
7. Cuve anti-adhésive
8. Bouton de déverrouillage du couvercle
9. Voyant de contrôle de la température
10. Thermostat réglable
11. Minuterie



AVANT LA 1ÈRE UTILISATION

- Sortir l'appareil de l'emballage et déballer tous les accessoires.
- Ouvrir le couvercle de la friteuse en appuyant sur la commande de déverrouillage (8).
- Soulever la poignée articulée, elle se verrouille en position horizontale (5-6).
- Retirer le panier de la cuve ainsi que tous les documents.
- Nettoyer les parties métalliques du couvercle, la cuve et le panier avec une éponge et un liquide vaisselle, essuyer l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- L'appareil est entièrement démontable et lavable au lave-vaisselle.

MODE D'EMPLOI

Remplir la cuve de matière grasse.
- Utiliser de préférence de l'huile ou une matière grasse d'origine végétale.
- Ne pas mélanger différentes natures de matière grasse.
- Le niveau de remplissage doit toujours se situer entre les repères mini. et maxi. indiqués à l'intérieur de la cuve.
- Si vous utilisez une matière grasse solide, la couper en petits morceaux que vous placerez directement au fond de la cuve (900 g de matière grasse solide correspondent à environ 1 litre).
- Ne jamais mettre la matière grasse solide dans le panier à friture, sinon l'appareil serait détérioré.

RÉGLER LE THERMOSTAT :

- Refermer le couvercle de la friteuse en appuyant légèrement. Un déclic signale le verrouillage.
- Pour faire fondre de la matière grasse solide, utiliser tout d'abord la position de température la plus basse, puis régler le thermostat selon la préparation à réaliser quand la matière grasse est liquide.

MISE EN MARCHE DE LA FRITEUSE :

- Brancher votre friteuse.
- Régler le thermostat (10) sur la température souhaitée (150 à 190°C).
- Pendant la préchauffe : le voyant lumineux (9) peut s'allumer et s'éteindre une à deux fois. A l'extinction du voyant, l'huile ou la graisse a atteint la bonne température. Le bain de cuisson aura ainsi une bonne température homogène et le résultat sera meilleur.
- Pendant la friture : le voyant peut s'allumer et s'éteindre plusieurs fois. Il ne reste allumé que lorsque le chauffage de la cuve s'effectue pour maintenir la température préréglée.

OUVRIR LE COUVERCLE :

- Appuyer sur la commande de déverrouillage (8)
- Le couvercle s'ouvre automatiquement.

MONTER LE PANIER :

- Le panier peut être contrôlé de l'extérieur couvercle fermé. Pour amener le panier en position haute, actionner la poignée dans un mouvement de bas en haut. Un “clic” signale le verrouillage.
- Placer les aliments à frire dans le panier.

DESCENDRE LE PANIER :

- Vérifiez que le voyant de contrôle de la température est bien éteint.
- Refermer le couvercle de la friteuse et bien appuyer au centre jusqu'au déclic signalant le verrouillage.
- Tirer le bouton de déverrouillage de la poignée vers vous puis rabattez-la lentement dans son logement.

RÉGLER LA MINUTERIE :

- Tournez le bouton de la minuterie (11) pour sélectionner le temps de cuisson nécessaire (maximum 30 min).
- Une fois le temps écoulé, l’appareil émet une brève sonnerie.
- La minuterie s’arrête mais l’appareil ne se coupe pas automatiquement.
- La cuisson continue jusqu’à l’arrêt manuel de la friteuse.

PENDANT LA CUISSON :

- Le hublot permet de surveiller la cuisson de vos aliments.

FIN DE CUISSON :

Lorsque les aliments sont cuits :

- Régler le thermostat sur 0.
- Ouvrir le couvercle.
- Relever la poignée à l'horizontale jusqu'à entendre le “clic” de verrouillage.
- Ouvrir aussitôt le couvercle pour éviter que les aliments frits ne ramollissent.
- Laisser égoutter quelques instants.
- Retirer le panier de la friteuse.
- Verser les aliments frits dans un plat.
- Débrancher l'appareil.
- Après avoir retiré le panier, recueillir avec une écumoire les plus grosses impuretés et les petits morceaux des aliments qui peuvent se trouver dans la matière grasse.
- Laisser refroidir la friteuse (1 à 2 heures).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- L'appareil est entièrement démontable et lavable au lave-vaisselle.
- Nettoyer l'extérieur de la friteuse ainsi que le cordon, après refroidissement, avec un chiffon humide, puis sécher. Ne pas utiliser de produits d'entretien trop agressifs ou abrasifs.
- Lors du renouvellement de la matière grasse, nettoyer soigneusement la cuve, le panier et le couvercle.
- Ouvrir le capot du compartiment filtre. Sortir le filtre anti-odeurs et l'essuyer avec du papier absorbant.

NETTOYAGE DE LA CUVE

- Pour nettoyer votre cuve, sortir la cuve de l'appareil, utilisez de l'eau chaude, du détergent liquide et une éponge. Les poudres à récurer et les éponges métalliques sont déconseillées. Si vous avez brûlé un aliment, remplir la cuve d'eau et laisser tremper quelque temps avant de la laver.
- Sécher la cuve avec soins.

REMPLACER LE FILTRE ANTI-ODEURS

En général la durée de vie moyenne est de 10 à 15 utilisations.
Bien remettre en place le nouveau filtre anti-odeurs, partie blanche au-dessus.

GARNIR LE PANIER À FRITURE :

	Frites fraîches	Frites surgelées
Capacité limite	1000 g	750 g
Capacité recommandée pour une cuisson optimum des frites	550 g	400 g

TABLE DES TEMPS DE CUISSON :

Préparation	Température	Temps de cuisson
Pommes frites 1 kg	190 °C	13 min.
Pommes frites 550 g	190 °C	10 min.
Pommes chips	190 °C	4-5 min.
Croquettes de volaille	190 °C	1-2 min.
Croquettes de pommes de terre	190 °C	7-10 min.
Paupiettes de veau	180 °C	9-12 min.
Cervelles panées	180 °C	7-9 min.
Poulet frit en quartiers	180 °C	12-15 min.
Emincé de porc	180 °C	4-5 min.
Beignets de pomme	170 °C	5-6 min.
Beignets de légumes (aubergine)	170 °C	6-8 min.
Poisson plat	160 °C	4-6 min.
Fondue	150 °C	1-2 min.

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des quantités, de la nature du produit et du goût de chacun.

LES SURGELÉS :

- Tous les surgelés ne sont pas prêts à l'emploi : les filets de poisson non panés, les poissons entiers, la cervelle… doivent être décongelés puis préparés comme des produits frais.
- Par contre, les frites précuites, les croquettes de poisson, les filets de poisson panés… n'ont pas besoin d'être décongelés.
- Réduire sensiblement les quantités par rapport aux produits frais (ne pas dépasser les 3/4 de la capacité du panier soit 750 g).

Préparation	Temps de cuisson
Pommes frites (précuites) 750 g	13 min.
Pommes frites (précuites) 400 g	10 min.
Croquettes de pommes de terre	4-5 min.
Poisson pané	6-8 min.
Filets de poisson en beignets	6-8 min.
Filets de poisson panés	4-5 min.
Beignets de crevettes	4-5 min.
Beignets aux pommes	4-5 min.
Escalopes de veau panées	6-8 min.
Escalopes de porc panées	6-8 min.
Boulettes de viande de boeuf	6-8 min.

ENGLISH

*Congratulations for having chosen this **WHITE & BROWN** product, and thank you for trusting us. For your comfort and safety, your appliance has been checked at every step of manufacturing and has successfully gone through all our tests of quality. **WHITE & BROWN** creates original products to please you, as far as design and easiness to use are concerned in order to give you complete satisfaction.*

CAUTION

READ ALL THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THIS PRODUCT.
Make sure that the voltage rating on the typeplate corresponds to your main voltage.

For a proper and effective use of this fryer, please read these instructions thoroughly before use. Be sure to keep these instructions.

- Check that the voltage of the appliance is same as the voltage of the network (alternating current only).
- Because of the different existing standards, if you use the appliance in an other country than the one you bought it, bring it to an authorized retailer to be controled.
- Use a stable counter away from splashes of water.
- Do not place the appliance near a heat source (insulating areas in plastic material could be seriously damaged).
- Never operate the fryer without oil / fat.
- Do not operate the appliance without supervising.
- Keep children away from the appliance.
- Always plug the appliance to a socket connected to the earth.
- Do not pull the cord to unplug.
- Do not operate the appliance with an oil level under the minimum level or above the maximum level.
- Do not overfill the frying basket, especially with frozen food, to avoid overflowing.
- When an electrical appliance is heating, high temperatures may cause burns.
- Do not touch metallic areas of the fryer. Do not put your hand over the lid of the filter when the fryer is operating. The steam is very hot.
- Unplug the appliance if it does not operate correctly, after use or before any cleaning or maintenance.
- Do not move the fryer when the lid is open and the oil / fat is still very hot. Hold the fryer by the handling areas.
- Often filter the oil. Small pieces of food falling out of the filter basket may burn and spoil the fat quicker. It increases risks of flammation.
- Change the oil as soon as it is no more clean or when you fry different kinds of food (e.g. fish / chips). The oil should be changed every 7 or 8 uses in order to keep the food taste.
- If the oil catches fire, close the lid to stop the fire.
- Never try to stop the fire with water !
- Never immerse the fryer into water !

• Never operate the appliance :
- If the appliance or the power cord is damaged
- If the appliance has fallen down and if it shows visible deteriorations or does not operate correctly.In this case, send the appliance back to an authorized retailer. Some specific tools are required to repair.

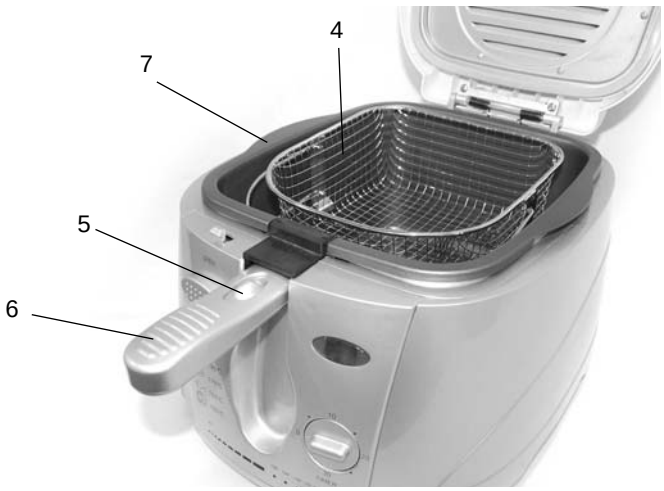
• If the supply cord is damaged, ask the manufacturer, the after-sale department or an authorized person in order to avoid any risk.
• This appliance is designed for a domestic use only. The responsability and the warranty of the manufacturer is not engaged in case of a professional use, in case of a non suitable use or if the instructions are not respected.

THE MANUFACTURER WILL NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY IN CASE OF NON ADHERENCE TO THESE RECOMMENDATIONS.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

DESCRIPTION

1. Anti-odour filter
2. Lid
3. Window
4. Removal basket
5. Handle lock button
6. Handle
7. Anti-adhesive pan
8. Lid lock knob
9. Temperature light indicator
10. Thermostat
11. Timer



11

BEFORE 1ST USE

- Take the appliance and all the accessories out of the packaging.
- Open the lid by pressing the lock knob (8)
- Lift up the jointed handle. It is released when it is in the horizontal position (5-6).
- Remove the filter basket from the pan as well as all the printed documents. The appliance is entirely dismantable washable in diswasher.
- Clean the metallic areas of the lid, pan and filter basket with a damp sponge and soap liquid. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.

OPERATING INSTRUCTIONS

FILL THE PAN WITH FAT.

- We recommend to use vegetal oil or vegetal fat.
- Do not mix different kinds of fat.
- The filling level always to be between the mini mark and the maxi. mark shown on the inside of the pan.
- If you use solid fat, cut it in small pieces and put them directly on the bottom of the pan (900 g of solid fat is about same as 1 l of oil).
- Never put the fat in the filter basket, not to damage the appliance.

MOVE THE THERMOSTAT TO THE REQUIRED POSITION (10)

- Close the lid of the fryer by slightly pressing it. A click sound means that it is released.
- To heat solid fat, first move the temperature adjustor to the lower position. When the fat is liquid, move the temperature adjustor to the required position.

OPERATING THE FRYER

- Plug the fryer.
- Set the thermostat on the desired temperature (between 150and 190°C).
- During preheating, the lighting indicator (9) may light up or go out once or twice. When it is no more lighted, it means that the oil or the fat has reached the required temperature. The temperature of oil or fat is homogeneous and the result is better.
- During frying the light indicator may light up or go out several times. It remains lighted during the heating of the pan to keep the required temperature.

OPEN THE LID :

- Press the knob button (8)
- The lid opens automatically.

LIFT UP THE FILTER BASKET :

• The food inside the basket can be supervised when the lid is closed. To get the filter basket in the upper position, move the handle from the bottom to the top. The click sound means it is released.
• Place the food to be fryed into the basket.

MOVE BACK THE FILTER BASKET :

• Check that the temperature indicator is switched off.
• Close the lid of the fryer by pressing in the middle until you hear the release click sound.
• Pull the knob button of the handle towards you, then move back the handle in its seating.

SET THE TIMER :

• Turn the timer (11) to select the desired frying time (maximum 30 min).
• Once time is finished, a ring is audible.
• Caution: the timer indicates the end of cooking time but does not switch the fryer off.

DURING FRYING :

• You can supervise frying through the window.

FRYING END :

When food is fryed :

• Set the thermostat on "0"
• Move the handle to the horizontal position until you hear the release click sound.
• Open the lid immediately to avoid softening of food.
• Leave the food drain for a moment
• Remove the filter basket from the fryer.
• Put the fryed food in dish.
• Unplug the appliance.
• After having remove the filter basket, collect fat impurities and small pieces of food that may remain with a perforated spoon.
• Let the appliance cool down (for 1 or 2 hours).

CLEANING AND MAINTENANCE

• The appliance is entirely dismantable and washable in dishwasher.
• When they are cooled down, clean the outside of the frying and the cord with a damp cloth and dry them. Do not use abrasive or agressive cleaning materials.
• When you change the oil / fat, fully clean the pan, the filter basket and the lid.
• Open the lid of the filter compartment. Remove the anti-odour filter and wipe it with kitchen paper.

CLEANING THE PAN

• Remove the tank before cleaning.
• Use hot water, soap liquid and a sponge to clean the pan. Do not use steel pad or scouring powder. If some food has burnt, fill the pan with water and let it soak for a moment before cleaning.
• Dry the pan carrefully.

REPLACE THE ANTI-ODOUR FILTER

The life time is generally 10 to 15 uses.
Beware to fit correctly the new filter, white area below.

FRYING BASKET CAPACITY	Fresh potato chips	Frozen potato chips
Top capacity	1000 g	750 g
Maximum capacity recommended to get good chips	550 g	400 g

COOKING TIMES

Cooking	Temperature	Cooking time
Potato chips 1 kg	190 °C	13 min.
Potato chips 550 g	190 °C	10 min.
Crips	190 °C	4-5 min.
Chicken nuggets	190 °C	1-2 min.
Potato nuggets	190 °C	7-10 min.
Veal olives	180 °C	9-12 min.
Breaded brains	180 °C	7-9 min.
Pieces of fryed chicken	180 °C	12-15 min.
Sliced pork	180 °C	4-5 min.
Apple fritters	170 °C	5-6 min.
Vegetable fritters (aubergine)	170 °C	6-8 min.
Flat fish	160 °C	4-6 min.
Fondue	150 °C	1-2 min.

Cooking times are given as an indication. They depend on quantities, the kind of food and on every one taste.

FROZEN FOOD

- All the frozen food is not ready to be used : non breaded fish filets, whole fishes, brains…are to be defrosted and then cooked like fresh food.
- But it is no use to defrost pre-fryed chips, fish nuggets, breaded fish filets.
- Fry smaller quantities than for fresh food (no more than the 3/4 of the capacity of the basket, ie 750 g).

Cooking	Cooking time
Potato chips (pre-fryed) 750 g	13 min.
Potato chips (pre-fryed) 400 g	10 min.
Potato nuggets	4-5 min.
Breaded fish	6-8 min.
Fish filet donuts	6-8 min.
Breaded fish filets	4-5 min.
Prawn fritters	4-5 min.
Apple fritters	4-5 min.
Breaded veal escalope	6-8 min.
Breaded pork escalope	6-8 min.
Beef meatball	6-8 min.

Indications relatives à la protection de l'environnement

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.
Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés. Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

Instructions on environment protection

Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal.
The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment.
Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.